

**Creador:** rosa marcos rom



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

ES UNA RECETA QUE SE SUELE COMER EN EL MES DE OTOÑO Y SOBRE TODO EN EL MES NOVIEMBRE PARA TODOS LOS SANTOS

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 500 CASTAÑAS GALLEGAS blanca

## **Preparación:**

### **Paso 1**

LAS CASTAÑAS SE PREPARAN PRIMERO COGIENDO LA PARTE DE LA PUNTA Y SE HACE UN CORTE QUE NO LLEGUE AL FINAL Y SE PONEN EN UNA SARTEN Y SE TAPAN, EN CUANDO EN CUANDO SE VAN DANDO VUELTAS PARA QUE SE VAYAN HACIENDO DURANTE 20 MINUTOS AL FINAL SE COGEN CALIENTES Y SE COLOCAN EN UN PAPEL DE PERIODICO PARA MANTENER EL CALOR Y SE SIRVEN DIRECTAMENTE